



"BENVENUTI"

**LA GIOIA DI ACCOGLIERE UN OSPITE PER ACCOMPAGNARLO
ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE PROPOSTE, É CIO CHE PIÙ CI
GRATIFICA OGNI GIORNO DA OLTRE 50 ANNI, É PER QUESTA
NOSTRA PASSIONE CHE SIAMO SEMPRE ALLA RICERCA DI:
PRODOTTI MIGLIORI, SICURI, LOCALI E DI STAGIONE, PROPOSTI
CON EQUILIBRIO TRA GUSTO E OLFATTO CHE VANTA UN
PERCORSO GASTRONOMICO DELLA NOSTRA TERRA.
LO STAFF DI CUCINA E DI SALA SONO SEMPRE A VOSTRA
DISPOSIZIONE.**

I NOSTRI PARTNER

selezioniamo attentamente i nostri partner al fine di portare in tavola le migliori materie prime



“Tutti i nostri prodotti possono avere tracce di glutine. I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.”

GASTRONOMIA

ANTIPASTI

TOMINO ALLA PIASTRA.....	10
Miele al rosmarino, noci e pancetta affumicata	
PORK BAO 2pz.....	10
Bao al vapore, pancia di maiale cbt, verza viola e bacon croccante	
ROAST BEEF.....	10
Rughetta, cipolla in agrodolce, senape al miele e scaglie di parmigiano	
TACOS 2pz.....	10
Stracotto di manzo, gel di teriaki e porro caramellato	
LE POLPETTE.....	10
Polpettine di manzo sakura alla cacciatora	
MOZZARELLA IN PASTA KATAIFI 2pz.....	10
Salsa thai	
MINI MAGNUM 3pz.....	10
di parmigiana	
GYOZA 3pz.....	10
macinato di manzo, cavolo cinese, carota, cipollotto, zenzero e salsa di soia	
CROCCHETTA SPAGNOLA 3pz.....	10
vinaigrette alle erbe e velo di jamon	
CANNELLONI CROCCANTI 2pz.....	10
Pulled pork e scamorza affumicata	

I NOSTRI TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI.....	20
Black angus affumicato, salame di cinghiale, prosciutto di manzo e brisa keisan wagyu	
SELEZIONE DI FORMAGGI.....	12
Latte vaccino ,ovino e caprino	
SELEZIONE IBERICA.....	22
Jamòn serrano, cecina de leòn, chorizo iberico, coppa iberica Casalba	
PROSCIUTTO E BUFALA.....	10
Crudo di Parma 18 mesi	

CRUDI

BATTUTA AL COLTELLO

Vacca padana italiana



Tuorlo d'uovo, capperi, senape
worcester sauce ,cipolla in agrodolce e lime

16

Tartara

Le nostre tartare vengono ricavate esclusivamente con filetto di scottona



MIDOLLO.....16

Senape in grani e croccante di chimichurri

PUGLIA.....14

Letto di patate aromatiche e burrata pugliese

FOSSA.....14

Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glace e pecorino di fossa

CRISPY.....14

Patata crispy, porro caramellato e tuorlo d'uovo

Carpaccio

Il nostro carpaccio viene ricavato esclusivamente con scamone di scottona



CATALANA.....14

Pomodoro di stagione, olive di Gaeta, concassè di patate lesse, cipolla rossa, olio, sale e pepe

FOSSA.....14

Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glace e pecorino di fossa

SENAPE.....14

Rughetta, grana, noci e senape al miele

TARTUFO.....18

Perle di tartufo langhe e vinaigrette alle erbe

DALLA CUCINA

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE.....	22
FILETTO DI MANZO CREMOLATO.....	28
Funghi porcini e tartufo nero	

N.B. i filetti al pepe verde e cremolato, sono due grandi classici secondi di carne avvolti da una cremosa salsa di panna e senape.

PRIMI

RISOTTO GOLOSO.....	16
Funghi porcini, salsiccia di cinta senese e taleggio	
PANCIOTTI DI MELANZANE.....	15
Datterino, scamorza affumicata e basilico	
PAPPARDELLE	15
Al ragù di cinghiale	
SPAGHETTONI “Mancini”	20
Aglio, olio, peperoncino, battuta di manzo, tarallo sbriciolato e Tuorlo d'uovo marinato	
FETTUCCHINE ALFREDO.....	18
Burro francese, vacche rosse parmigiano 24 mesi e tartufo nero	



I GRANDI CLASSICI

LE MEZZE MANICHE “Mancini”	14
alla Carbonara	
STROZZAPRETI “acqua e farina”	14
all'Amatriciana	
SPAGHETTONI “Mancini”	12
Cacio e Pepe	



DALLA BRACE

LA NOSTRA SELEZIONE

Hamburger

CLASSICO 300g.....	15
CONFIT 300g.....	18
Pomodoro confit, ricotta salata e timo	
BACON 300g.....	18
Stracciatella e bacon croccante	

Tagliata di Controfiletto

CLASSICA (olio e sale).....	20
UVETTA, PINOLI E TIMO.....	25
ROSMARINO.....	22
SCAGLIE DI PARMIGIANO, PACHINO E RUGHETTA.....	25

Pollo

GALLETTO MARINATO.....	16
------------------------	----



Tagliata di Pollo

CLASSICA (olio e sale).....	15
UVETTA, PINOLI E TIMO.....	18
ROSMARINO.....	16
PACHINO, RUGHETTA E GRANA.....	18

N.B. il nostro petto di pollo viene cotto a 62° per 4 ore, la morbidezza la fa da padrona

CONTORNI

CICORIA.....	6
PATATE AL FORNO.....	6
INSALATA.....	5
PATATE STICK.....	6
CONTORNO DEL GIORNO	

DALLA BRACE

LA NOSTRA SELEZIONE

SCOTTONA BAVARESE.....5,5 l'etto



Femmina età tra i 18-24 mesi

MANZO DANESE.....5,5 l'etto



Bovino età tra i 3-4 anni

VACCA VECCHIA.....6,5 l'etto



Mucca età tra i 7-10 anni

VACCA PADANA ITALIANA "la nostra"7 l'etto



Capi allevati in libertà età tra i 7-12 anni



BLACK ANGUS AMERICA.....8 l'etto



Circa 400 grammi

WAGYU GIAPPONESE.....30 l'etto



Circa 150 grammi



Le carni "Bambinello Selection" vengono ricercate da noi direttamente all'interno delle aziende produttrici, per garantire la migliore qualità ai nostri ospiti

FRITTI

BAULETTO FRITTI 10pz.....10	FORMAGGIO E CHILI 4pz.....3,5
SUPPLI'2,5	MINI ARANCINI 3pz.....3,5
OLIVE ASCOLANE 4pz.....4	Amatriciana, cacio e pepe, carciofo e tartufo
FIORI DI ZUCCA 1pz.....3,5	STICK DI POLLO.....7
MOZZARELLA STICK 3pz.....3,5	PATATE STICK.....5
JALAPENOS 3pz.....4	

LA PIZZA

La Margherita

CROCCANTINA.....7
Pomodoro San Marzano e fior di latte a crudo
LA CLASSICA.....7
Pomodoro San Marzano e fior di latte
LA BUFALA.....8
Pomodoro San Marzano e bufala campana

Le Classiche

PATATE E WURSTEL.....7,5
NAPOLI.....8
CAPRICCIOSA.....9
BOSCAIOLA.....8,5
FIORI.....9,5
VERDURE.....8,5
5 FORMAGGI.....8,5

LE NOSTRE PROPOSTE

FLORA.....13
Rost beef, rughetta. Senape al miele, cipolla in agrodolce e scaglie di parmigiano
CUPA.....12
Mortadella bolognese igp, fior di latte, burrata di Andria, crema di pistacchio, pomodoro confit e granella di pistacchio
ROSELLA.....10
Scarola ripassata in padella con alici e pomodoro, e mozzarella a crudo
FILIBECK.....12
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, asiago, crema di noci e cipolla borettana croccante
BACCARINI.....12
Funghi porcini, scamorza affumicata, speck e fior di latte
CIRCEO.....12
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, pecorino romano ,carciofi arrosto, tarallo sbriciolato e basilico
MANFREDI.....13
Pomodoro, olive taggiasche, burrata pugliese, chorizo iberico e salsa piccante
I MAGGIO.....12
3 pomodori di stagione, olive ,patate, cipolle e bufala a crudo



LE FOCACCE

FOCACCIA "CLASSICA".....	4
FOCACCIA "HOT".....	6
Pecorino romano, parmigiano reggiano e peperoncino	
FOCACCIA "ESTIVA".....	8,5
Pomodoro confit, stracciatella, olive taggiasche e origano	

BEVANDE

ACQUA.....	2,5	SPRITE 33cl.....	3
COCA-COLA 1lt.....	4,5	FANTA 33cl.....	3
COCA-COLA 33cl.....	3	CAFFE.....	2
COCA-COLA ZERO 33cl.....	3	AMARO.....	4

BIRRE IN BOTTIGLIA

Guinness Draught 33cl.....	6
Brewdog Punk Ipa 33cl.....	6
Leffe Triple 33cl.....	6
San Miguel Espec 33cl.....	5
SAN MIGUEL 33cl.....	5
GLUTEN FREE	
ANALCOLICA 25cl.....	4
"San Miguel"	

BIRRA ALLA SPINA



SAN MIGUEL 0,20.....	3,5
SAN MIGUEL 0,30.....	6
ALHAMBRA ROJA 0,33.....	6

Carta Dolci



DOLCI

Pastry chef: Valentina Battista

BROWNIES

servito con gelato al pistacchio
crema Babbi al pistacchio e pistacchi salati

7

BROWNIES

Gelato alla vaniglia, dulce de leche, noccioline
pralinate e cocco

7

CHEESECAKE

Nutella, frutti di bosco, pistacchio

6

MELA E CANNELLA

Crumble di mandorla, mela, cannella, confettura di
albicocche e gelato alla vaniglia

7

MINI MAGNUM

Mousse al cacao, caramello salato e noccioline

7

TARTELLETTA

Crema pasticcera e frutta di stagione

7



LA RUOTA

8 MINI KRAPPEN ALLA CREMA PASTICCERA

15

COPPA GELATO

PISTACCHIO, FIOR DI LATTE GLASSA DI CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

8

SEMIFREDDI

CREMA DI LATTE.....6

Nutella, pistacchio, frutti di bosco, pop corn al caramello salato

PISTACCHIO.....6

BABBI
1954

BISCOTTO LOTUS.....6


Biscoff.

GELATI

FRUTTINI GELATERIA MATTEO LANCUSI.....7

IL SORBETTO AL LIMONE.....5

IL GELATO (FIOR DI LATTE).....5

NICARAGUA

CAO PILON	dolce
BALMORAL ANEJO XO	cremoso
OLIVA SERIE G	cremoso
PLASENCIA RISERVA	legnoso
QUORUM CLASSICO	dolce
QUORUM SHADE	leggero
PRINCIPES	cremoso
CAO AMAZON	forte

HONDURAS

LA ESTRELLA	dolce
PERDOMO CONNECTICUT	cremoso
DON TOMAS	dolce

CUBA

PARTAGAS	forte
COHIBA	dolce
JOSE L. PIETRA	forte

SANTO DOMINGO

CASA DE GARCIA	dolce
CEZAR BRONNER	forte
MACANUDO	dolce

ITALIA

CLANDESTINO	legnoso
-------------	---------

RUM

● ZACAPA 23 SOLERA.....	10
● J.BALLY.....	5
● ZACAPA XO	18
● EL DORADO 12 YEARS OLD.....	7
● PMG -Marie Galante Rhum Rhum.....	9
● MATUSALEM.....	6
● KRAKEN.....	6
● DIPLOMATICO RESERVA.....	7
● RON BARCELO'.....	6
● PANAMA RUM NATION.....	12
● ABUELO CENTURIA.....	7
● RUM DON PAPA.....	7
● RUM SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ.....	6
● SAMAROLI SPQR.....	16
● HAMPDEN ESTATE PAGOS.....	9

Amaro



IL SOLIDO.....4

DOLCE

Al naso si esprime con sentori di angostura, rabarbaro, liquirizia, ginepro, mandarino e camomilla. Al palato spicca per la sua lunga persistenza, per il suo carattere forte e per il piacevole retrogusto di toni vegetali ed agrumati, in bocca è morbido.



SPEZIALE.....4

AMARO

Color ebano intenso e concentrato, al naso sprigiona sentori di alloro, ginepro, pepe, angostura, rabarbaro ma anche note tostate di tabacco e cuoio. In bocca è pungente, avvolgente, con un finale secco e piacevolmente balsamico.

Distillati

LIMONCELLO.....	4
RATAFIA.....	4
GENTIANA.....	4
SAMBUCA.....	4

Whisky

JACK DANIELS.....	7
NIKKA.....	9
JHONNIE WALKER “double black”.....	8
JHONNIE WALKER “gold label”.....	8
LAPHROAIG.....	9
TALISKER.....	9
OBAN.....	9

Grappe

BARRIQUE

POLI.....	4
VILLA PRATO.....	5
OLTRE IL DILIDIA.....	6
COMPOSITA.....	6
TRE SOLI TRE.....	8
GRAPPA NONINO AGE 5.....	5
FUORICLASSE RISERVA AGE 7.....	6
STRAVECCHIA TENUTA SAN LEONARDO.....	10
AMARONE BONOLLO.....	8

BIANCA

POLI.....	4
SAN LEONARDO.....	7